膳部之事　全

YA
50

膳部之事

東京帝國大學圖書印

B 23475

一熨斗の元を白紅又は白赤の水引一把にて二筆廻
し結切にするなり熨斗の数ハはら熨斗にて
百本許
一昔ハ白木三方に敷紙なし是を生附と云ふ長
熨斗三十本切熨斗十二切昆布十二搗栗十
二置合するなり是を客人の前に出すときハ
客人右の手にて水引にて結たる下を取り
戴くと云ふ数なりされど当時ハさやうの事
一

鷗外藏書

なし白布三方に數紙をして熨布數不定五
十本百本とあるべし又にし熨斗とて雛
ほど一枚になりたるは必四枚あるものなり
是も其使出すこと前の通なり塗三方の時
も同じ事なり晴には必ず白木にてある
べし客左右に着座せらるとも片側に
着座せらるとも置熨斗と称し中央に
置く客一人の時は其客人の前に出すなり

下座に下り一礼して並に引くなり
一女中方よりは熨斗の元を紙にて包み白赤
の水引にて諸輪に結ぶなり又熨斗の上に
銚子を置くは悪し下水板に紙捨を通
し結び置くが好し又婚礼の時は白米三
合許敷きて結熨斗七つ許昆布五つ
許組み附く又婚礼の時着物初の甚と
称し熨斗十二本に志んを入れ還に立て

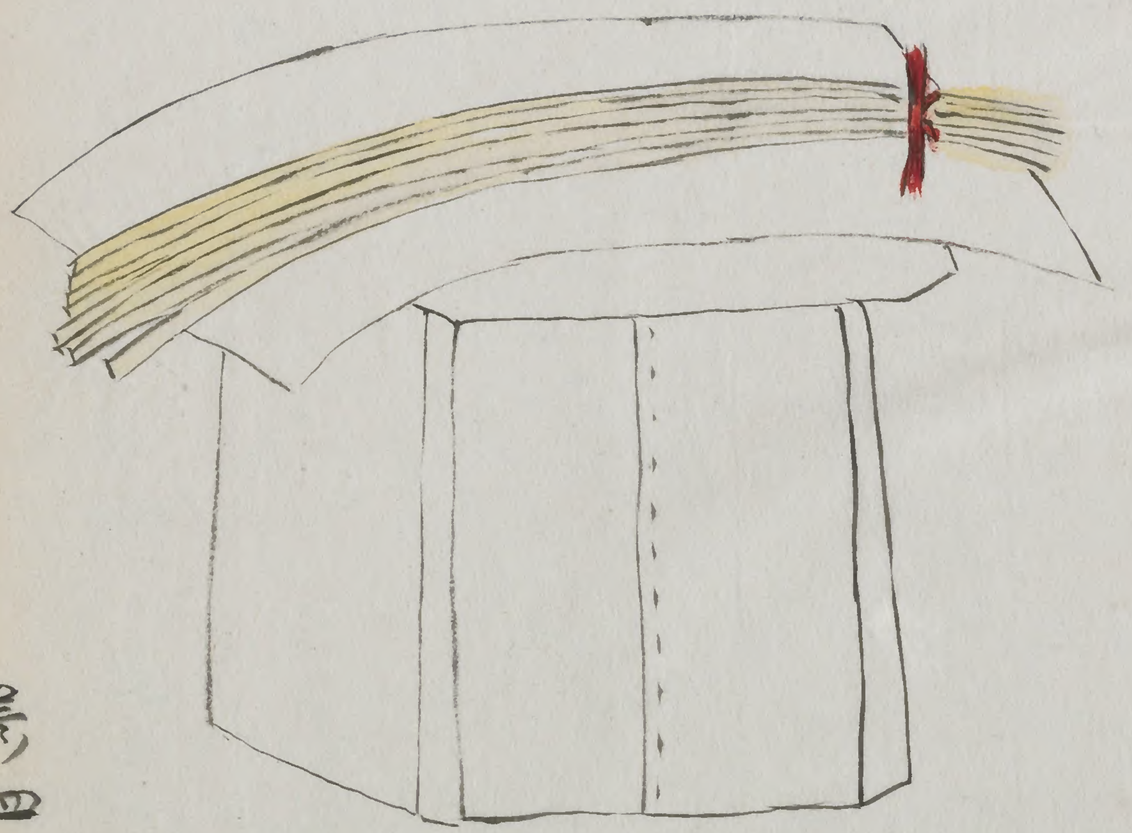
足打又
敷の折
敷云
ふ

置くことあり其時ハ必ず箸を附く又式質
斗三方の事を手掛恐口祝の恐なとゝ
も称するなり
一膳ハ白木公卿以上三方以下ハ大足打小足
打等なるべし平人ハ足打の折敷式折敷
等なり膳ハ白木にても服紗料理ハ椀
ハ黒なり決然なるべし香物杉箱地紙
ハ白木なり膳ハ生漆を用ゆる時も右三

所ハ白木なるべし又吉なる祝儀にハ蒔絵椀
を用ゆるべし略儀にハ小角（カク）をやめて小皿を
用ゆるべし其次地紙をやめて長皿を用ゆ
る其次杉箱をやめて平皿を用ゆるべし
略式杉箱に長皿聊不用合なれとも仔
細なしされとも杉箱ならは地紙を用ゆる
べし鱠ハ必ず酢なるへけれとも当時三の指

躬なきときは いりさけを用ゆべし 杉箱
敷味噌なれは 坤ハ敷葛なるべし
一 杉箱ハ基を附けさること直に足を附けた
ること二段あるべし 地紙ハ足を附けたること
足なしに杉目を附けたること二段あり
一 猪口に基を附けたるを念入とす

長熨斗三方



古の手鞠の遺風なるべし手鞠ハ五色の
糸線をかけつゝ堅うしたり

三汁七菜

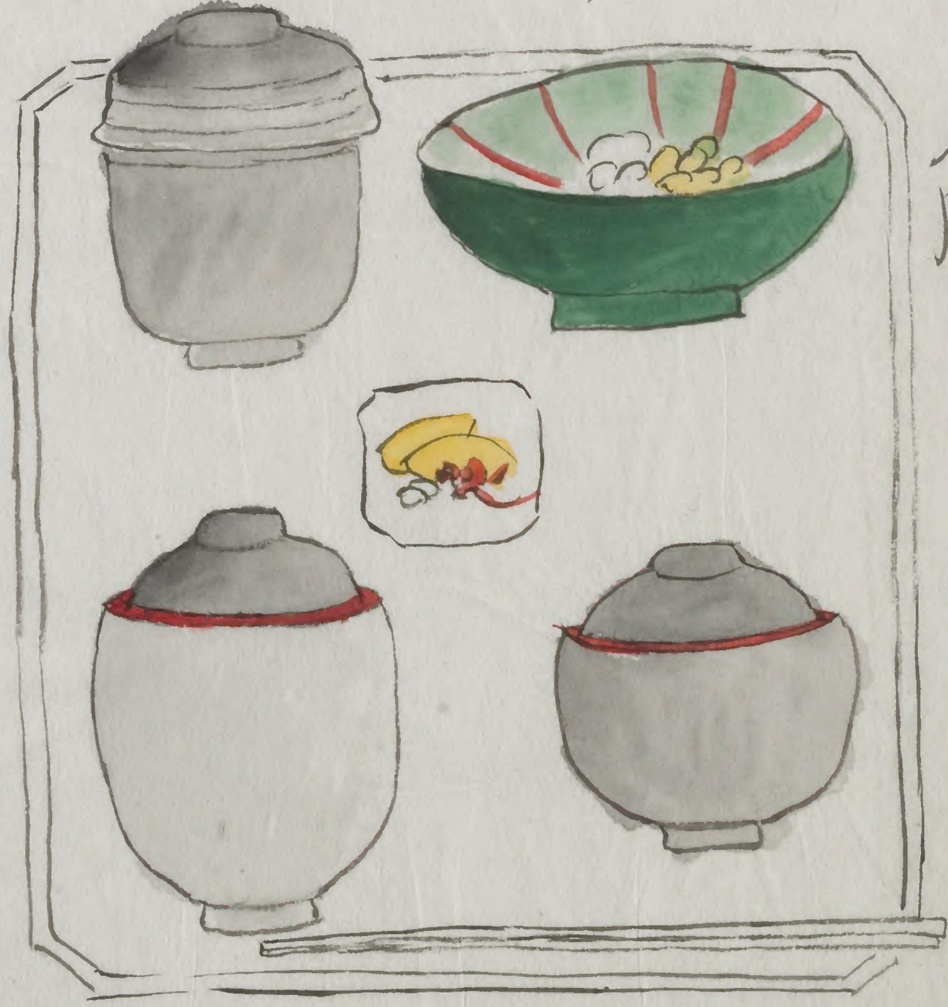
本膳

食

汁
つみいれ
かぶ
はりこぼう
しひたけ
小菜

鱠
鯛の薄作り
さより
しらか大根
栗
きんかん

坪
小鴨
しんしよ
薄松茸
敷くず



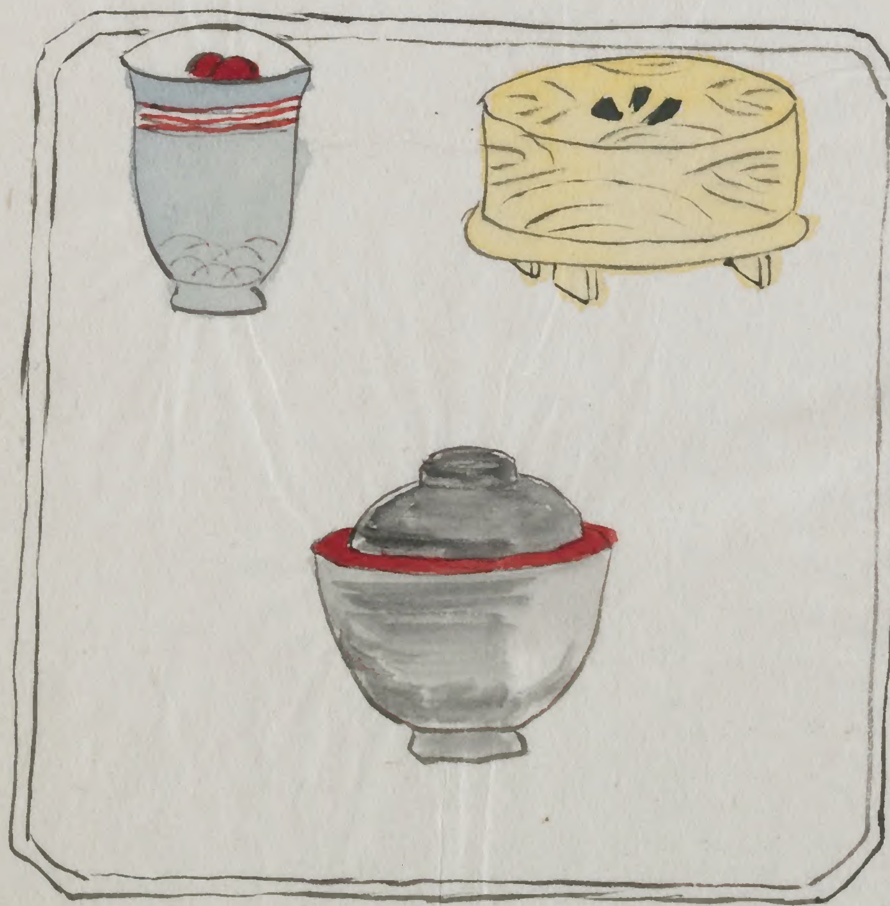
二膳

香物
ならづけ
のりに
味噌漬大根
塩山椒

汁
せきりたひ
木のゑん

杉箱
むしかれい
大けんへん
むし玉子
おしくわゐ
せんまい
敷ミそ

猪口
種ぬき梅
焼くめらひ
くるミ



に

三膳

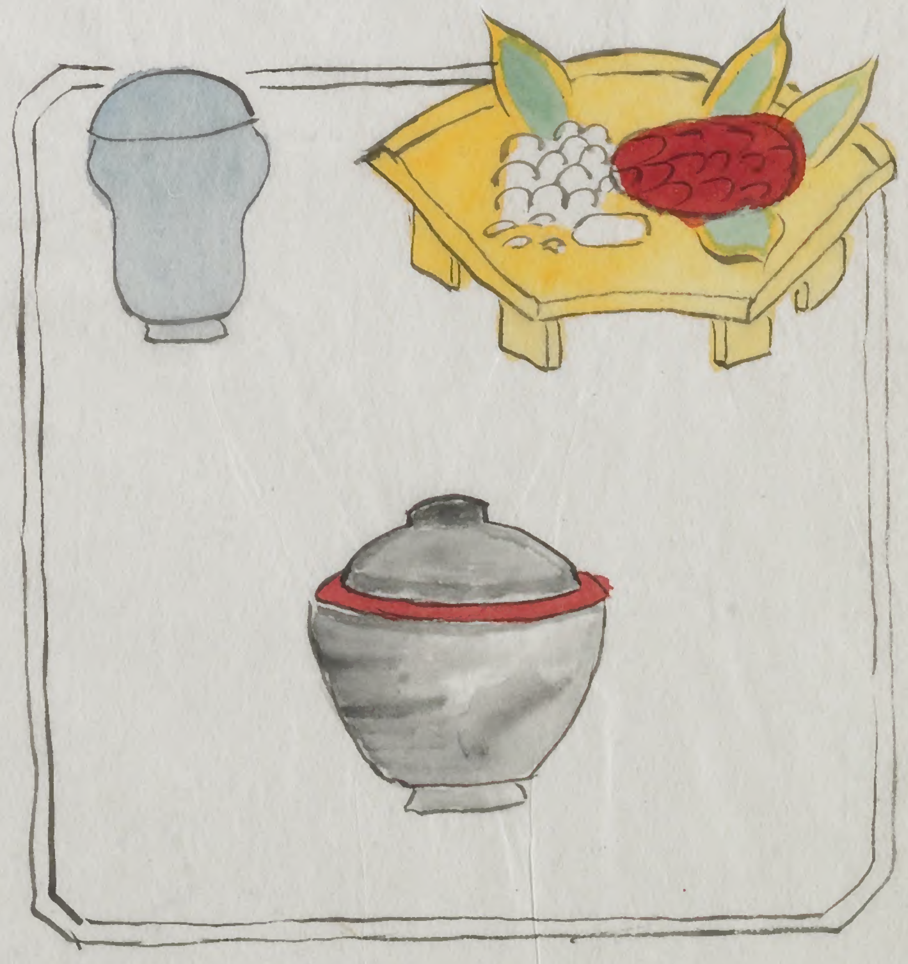
汁

小菜
鮭子附
かきたひ
さきえひ
くらけ
むきはす
わきひ

指躬

敷
ちんちん
くまさゝ

小猪口 煎酒



向詰（ムカウヅケ）

格別なる大魚を用ゐず七八寸の鯛を用ゐべし

鯛

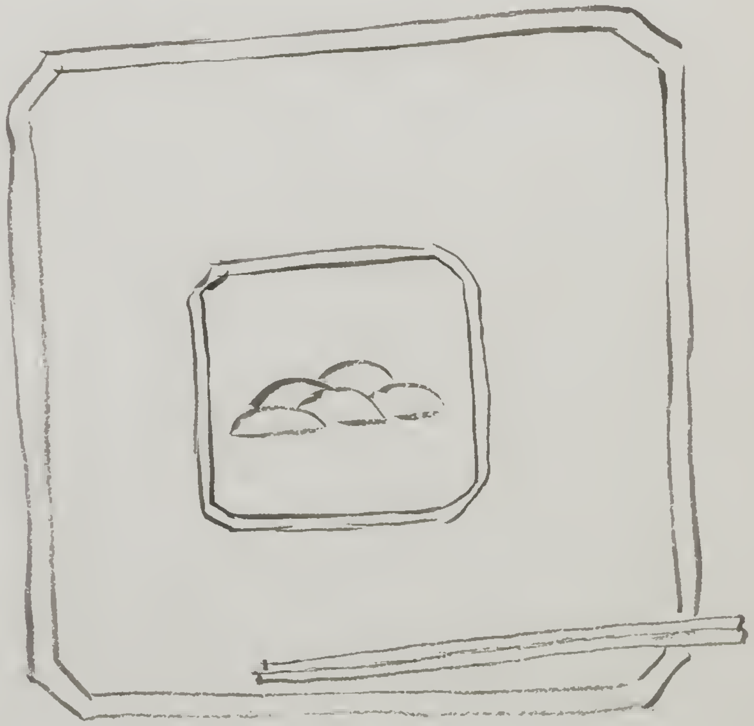
又

六

臺引（ダイビキ）

小串皿　焼鳥
蒲鉾の類

当世大蒲鉾大なり
海老なとを用ゐるハ
皿一からにて是ハ亭
主自身にて引物也
客何にても食を
し或ハ自分にて包
ミても帰るべきなりされハ大なる物ハ用ゐざる
なり



鉢

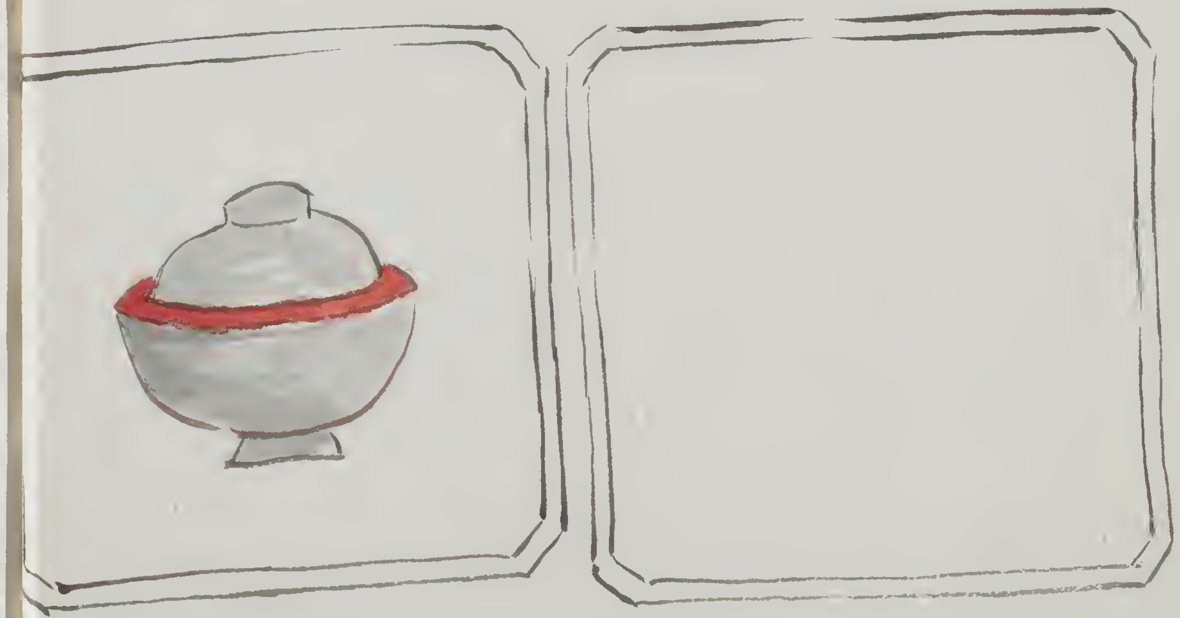
かなる鉢を式とす鑵錫なとを用ゐる
貴なる大家にてハ
銀器を用ゐる
塗器ハ略なり
臺ハ当世鉢臺
と云ふもの別にあ
る略儀なり
三方の時ハ三方を
用ゐるべし足打の時ハ
足打を用ゐるべし

同蓋取

是なる式ニハ鉢蓋ニ同じ
普通ハ小足打式正ハ塗
椀を用ゆるなり

汁盛替

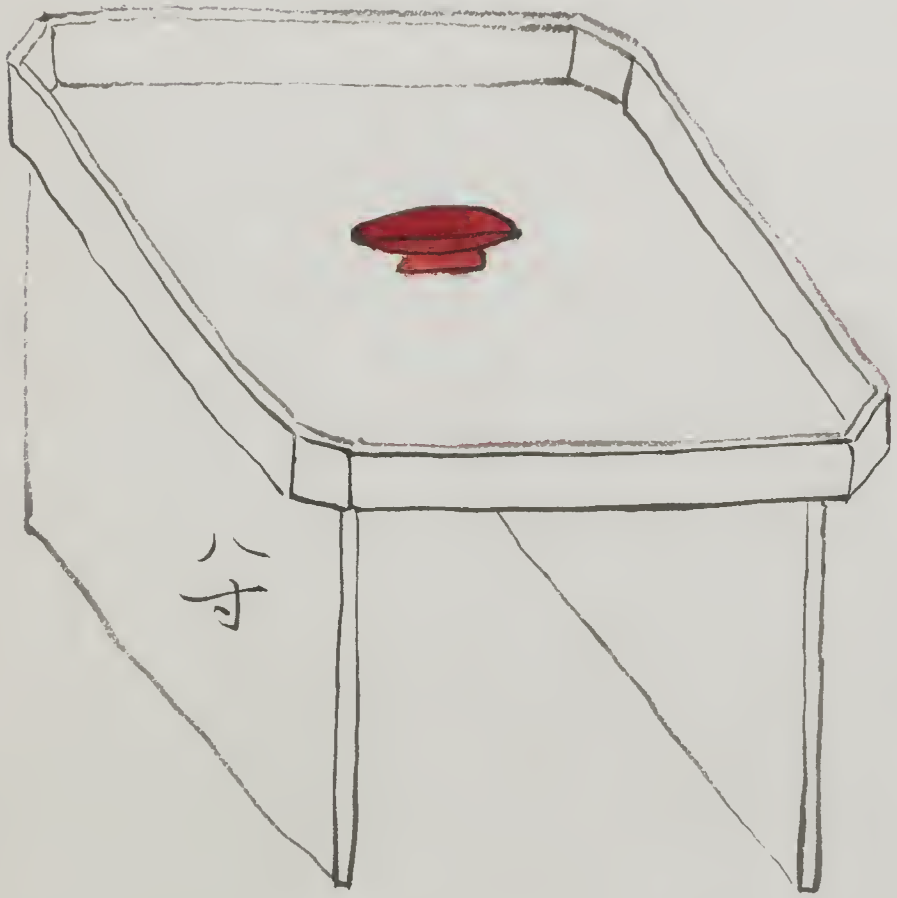
古法ハ逆蓋とて汁椀の
蓋を一つ勝手より持出し
向の汁椀を取り蓋をして
下るなり近年盛替なる
べし又平日略儀の振舞
物の時汁椀を取り蓋を取
りて勝手へ引くは略儀なり



汁椀のみ取りて勝手より別の蓋をして出すなり

盃

式正の土器
略儀ハ塗杯



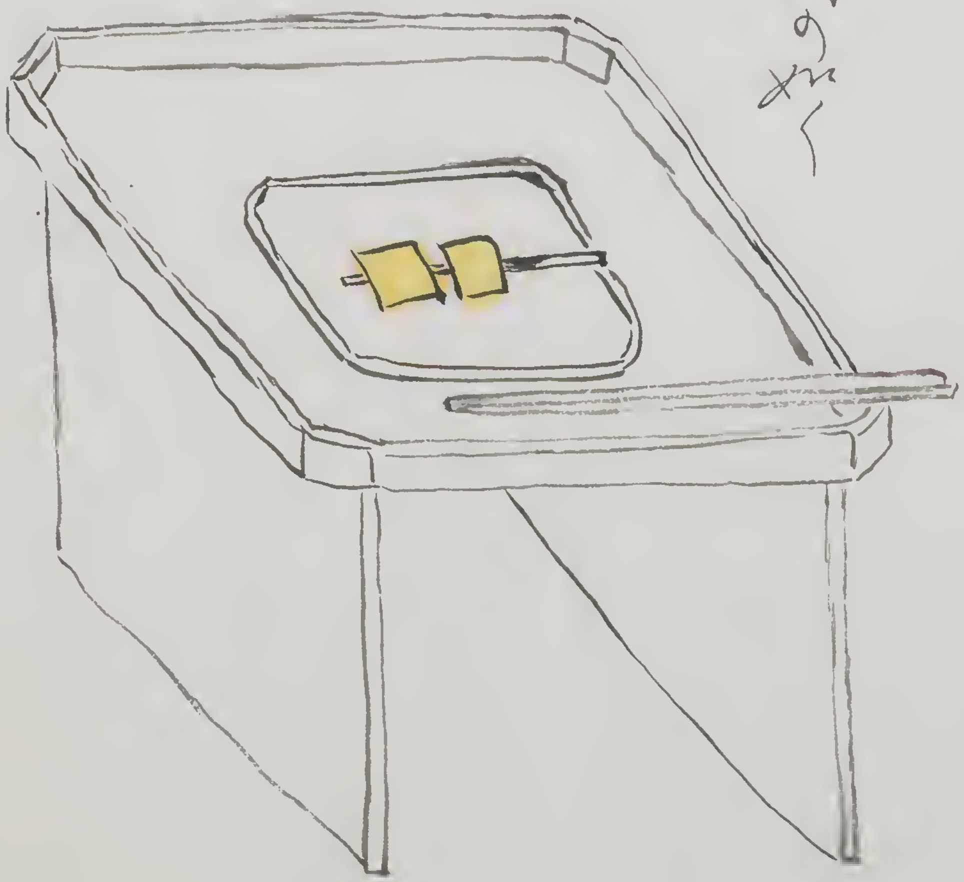
画ハ句読と居替するなり

銚子

式正にハかね銚子銚子錫銀なと用ゆる略儀ニハ塗銚子瓶略する時ハ鉄銚子

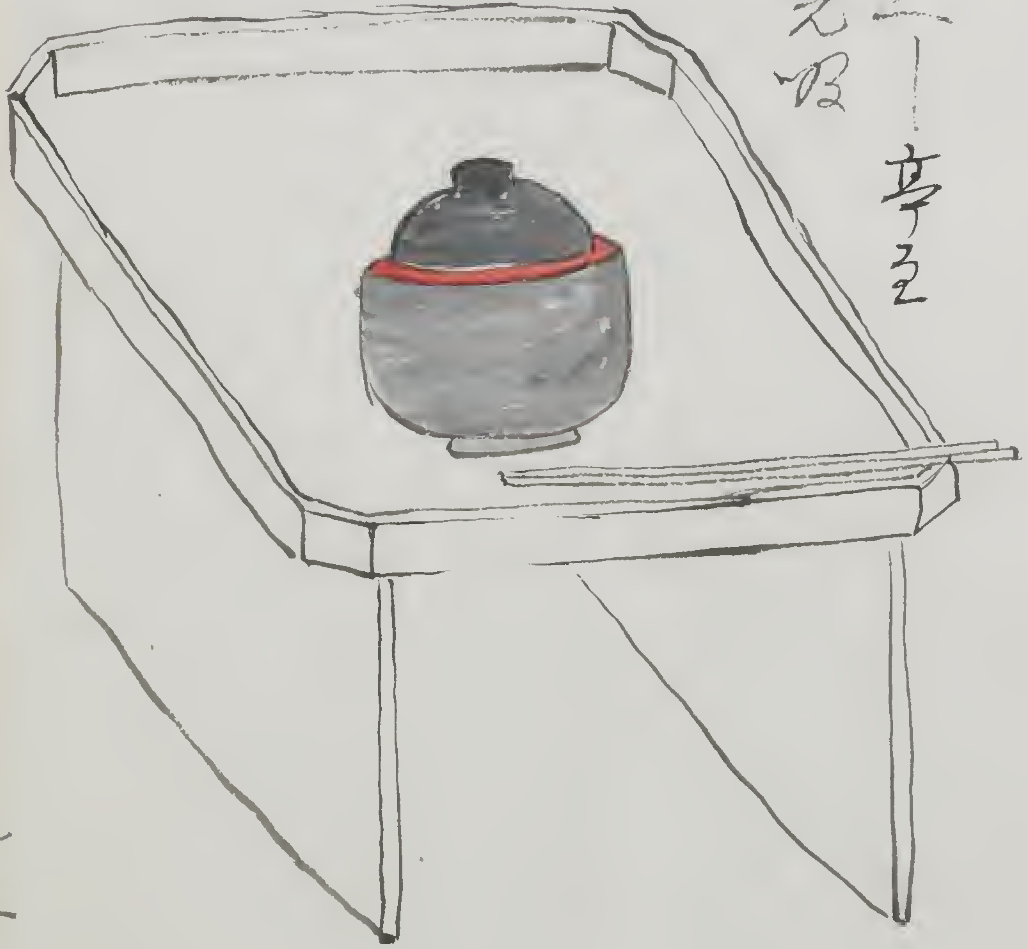
肴

式正にハ必す土器のことくしきて高盛ハ鮑椎茸内ニ引く下略儀の振舞ニハ中皿に盛りて引落すへし



吸物 アツモノ

吸す出候しなる二ー 亭主
杯事なき時ハ先吸
物出し二膳と
引替へ扨中酒
二献すミて
肴出し吸物
の上ニ附ても
へし



嶋臺

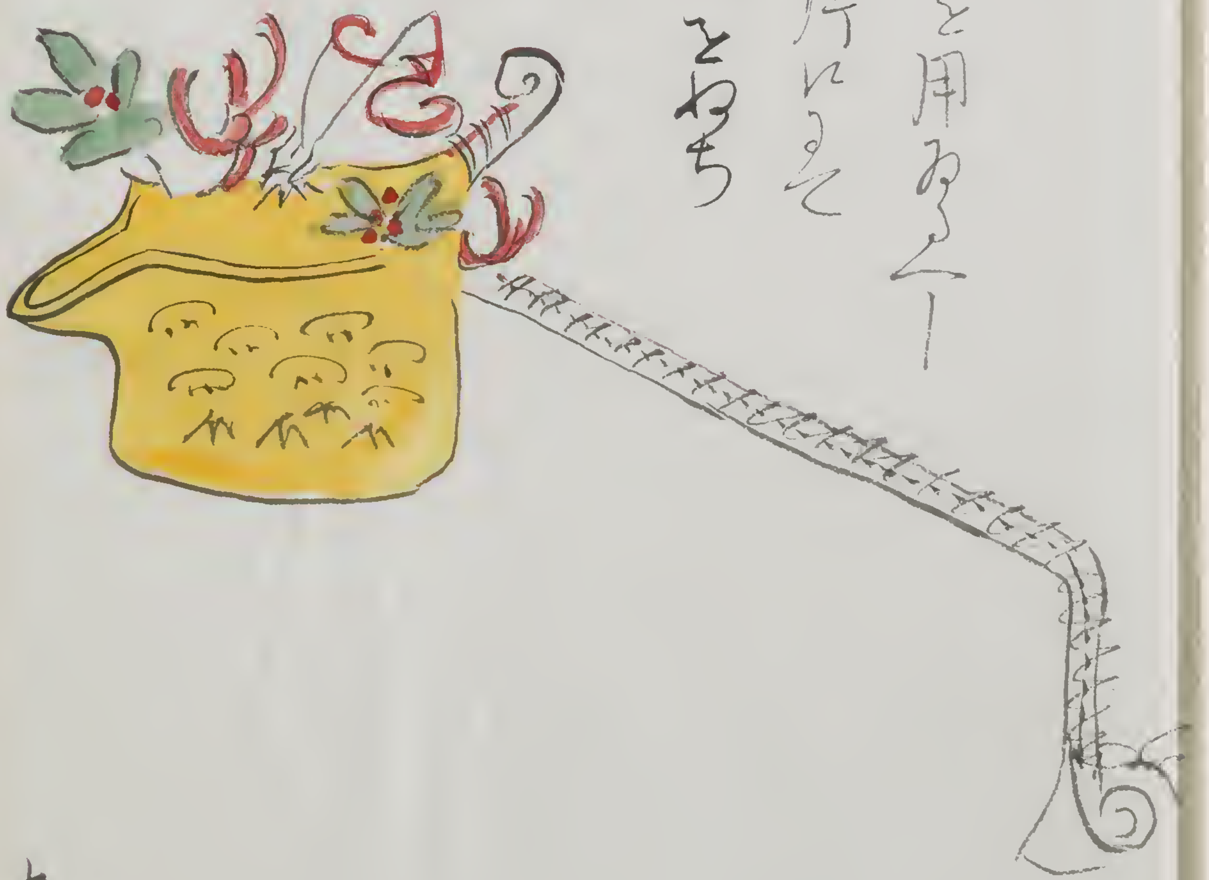
高砂老松ニ其外
宝尽す
土器ハ
一つ
おく
へし

押甚

稲穂 蕗 茗荷等
其外卯の
花を
用ゆる
一式には
例の押甚とて別に
押甚を出し納盃の時の肴をすゝむるなり

銚子

金銅の銚子を用ゆへし
古法ハ銀の片口にて
菊の金物をうち
よて長柄の
さつき抜る
ゆうみし
たるなり
今なる式
上年始ニハ



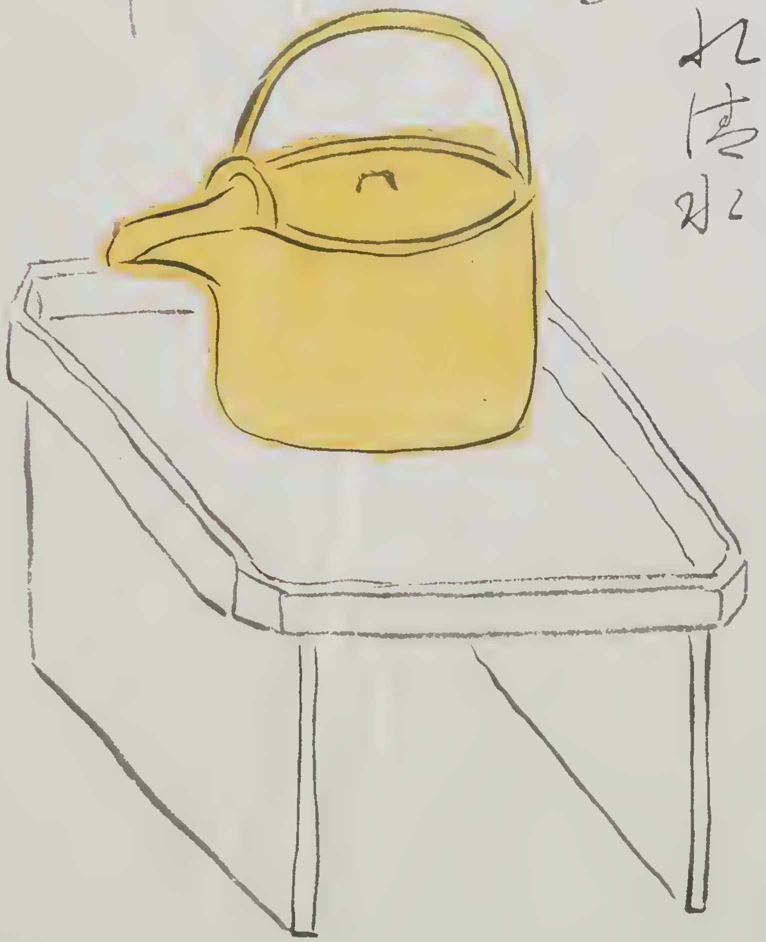
飾附として常ハ飾附なしと云ふ一説あり

提子（ヒサゲ）

加へちよ

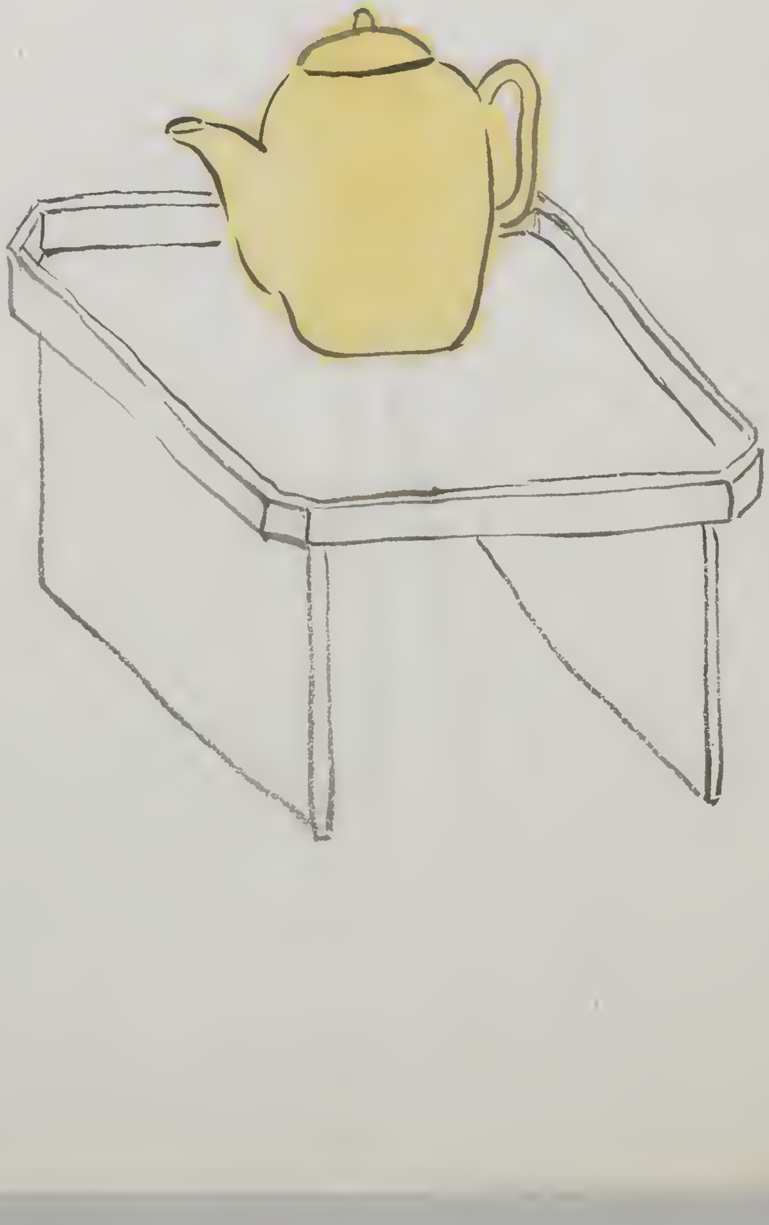
湯

其形銚子に同じ湯ハ物ノ湯とて舍の湯を用ゆる又あふれ清水米水を用ゆる修椽に甚を深く一ーし或ハ甚あり下ニ仔細なし



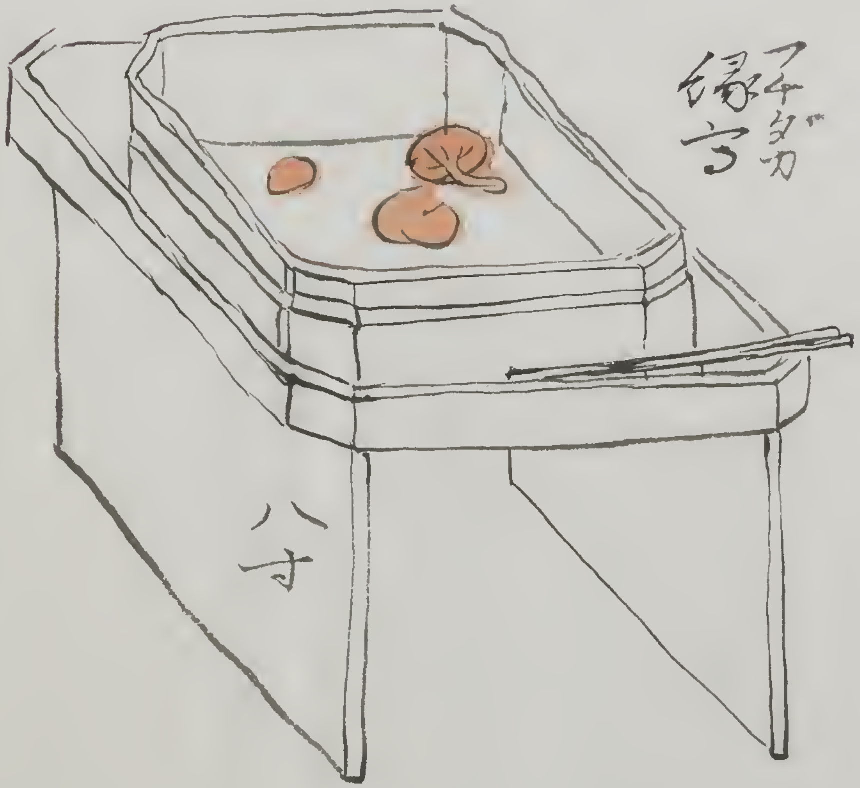
水

湯つぎニ同じ
並の手前ニ
同じ



菓子

縁高ニ盛るなり
楊枝ハ黒もじニて
二本附くへし 又一
本附くと云ふ言
傳もあり つまミ
羊かん やう羊かん
まんちう
在来の品など一つ

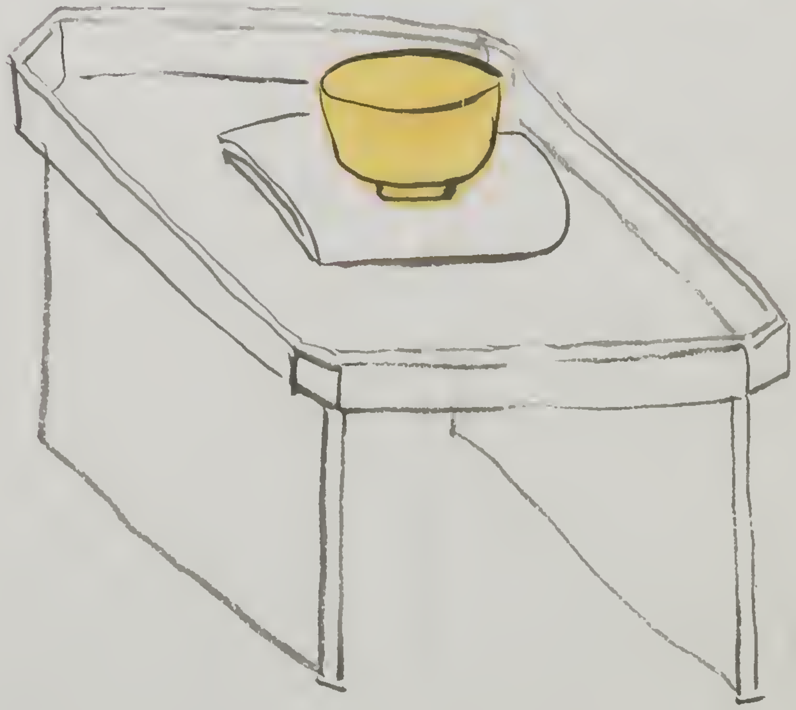


盛り右の手元椎茸の新左ニ水栗を一つ盛
るへし
但し菓子の事ハ異なる式ニハ蒸菓子を多く
盛り又七五三以下の式ニハ羊かんを異甚ニ
拵忍饅頭を盛るへし是ハ一義一趣の心なり
其外干菓子餅菓子 柿 榧 抔を盛るなり
飾七五三ニハ花を立て蓬萊をさすなり

菓子ハ本膳と引き替ふ

濃茶

呉ある振舞ニハ盞
天目なり服紗ハ
打目の方を人ニ
向くへし臨機ニ
盞を除くへし



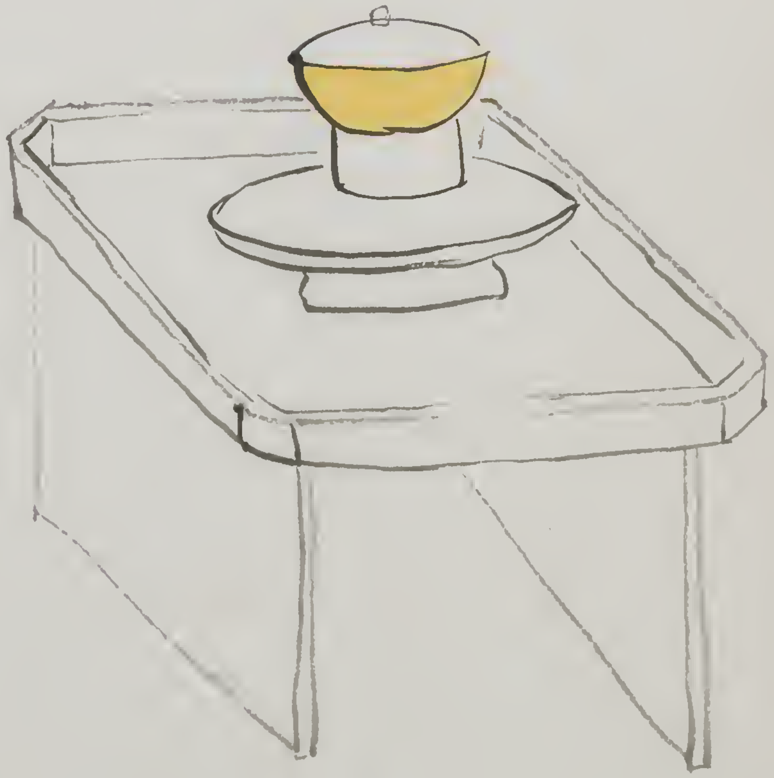
後菓子

皿盛なり蓋
菓子干菓子
果物盛交ニ
すへし楊枝
ハ杉やうし
なるへし

廿二

薦茶

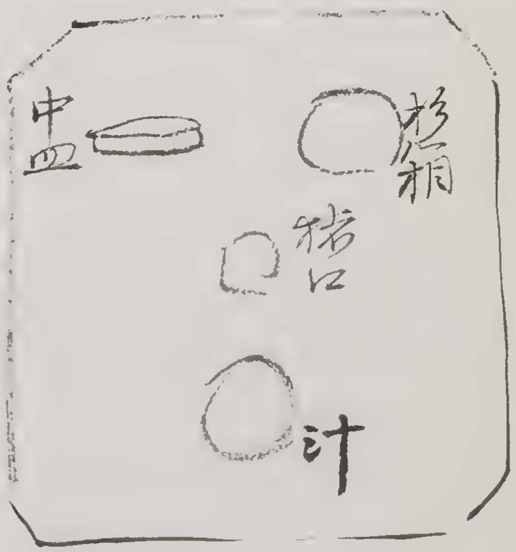
茶臺ハ蓋あるへからし煎茶ハ茶碗ハ蓋をするなり除様に茶臺を除くへし



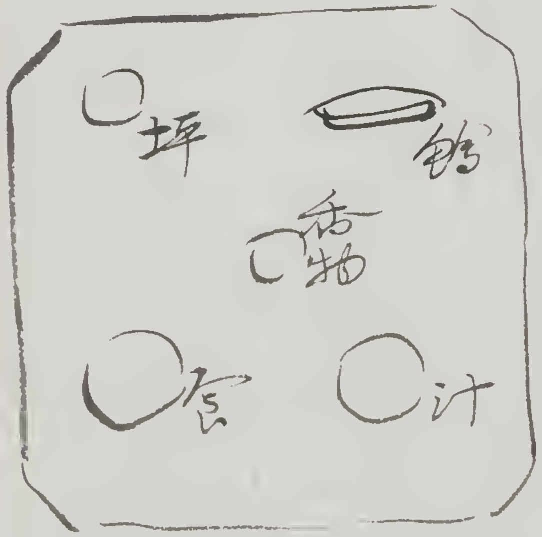
右献立ハ時節によること勿論なり昔ハ時節なからも初物ハ用ゐさる法なりき近年ハ觸ありて初物ハ時節の定なきものハいかにも早きを賞翫すへし

三汁九菜

二

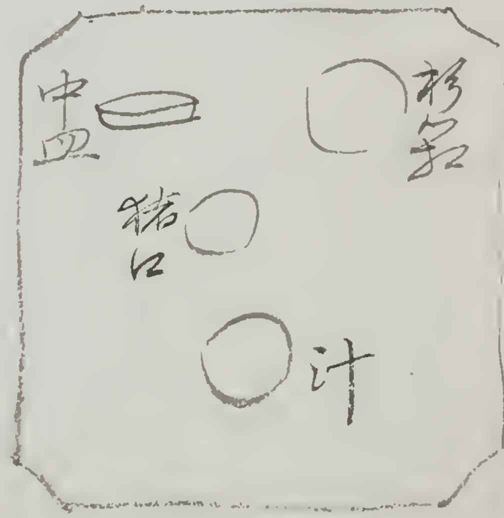


本

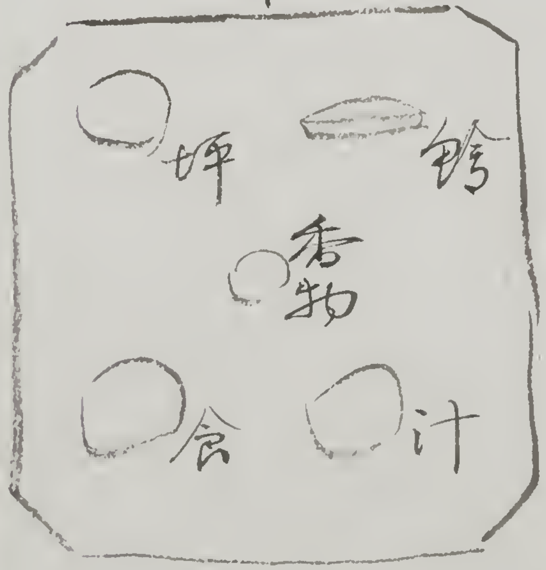


三汁八菜

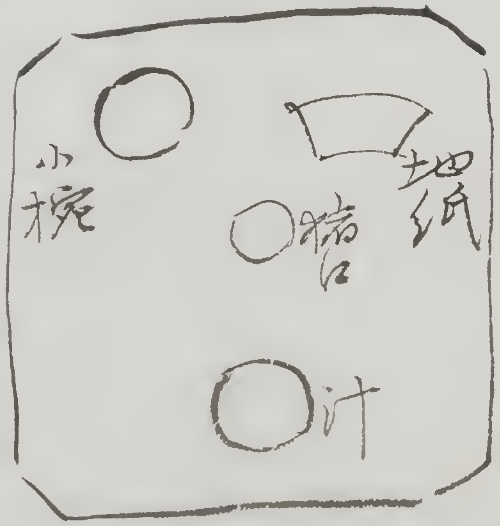
二



本



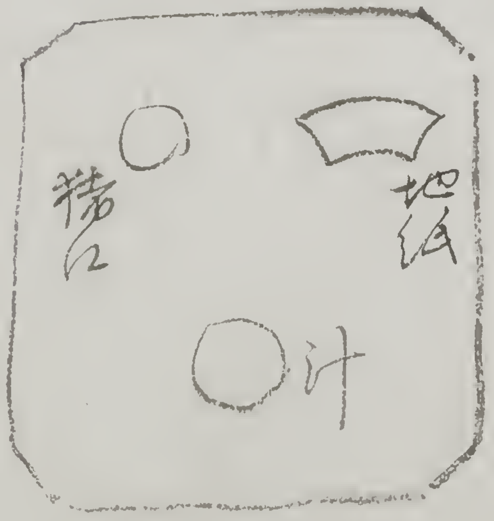
三



臺引

焼物

三

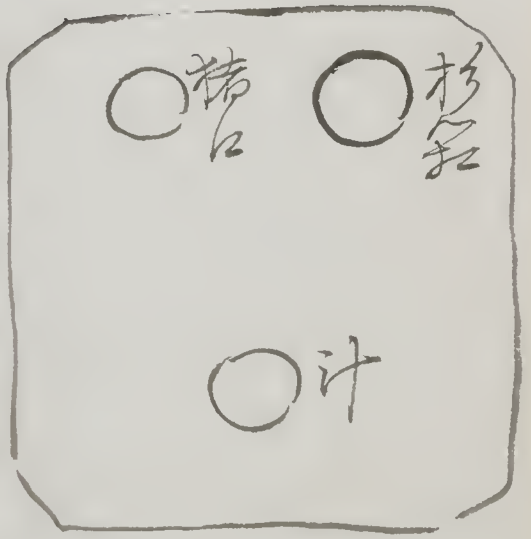


臺引

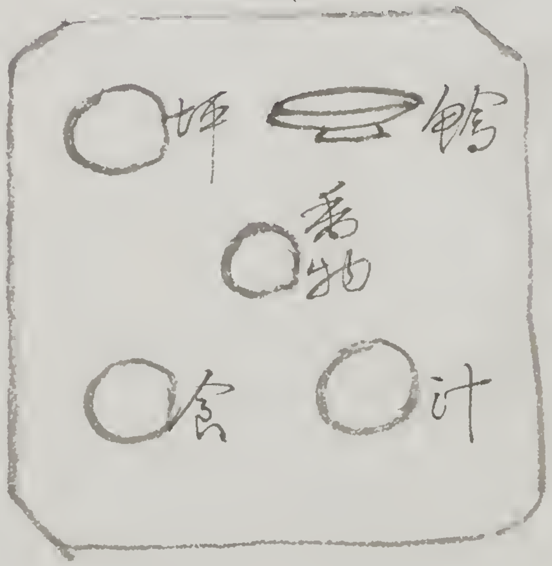
焼物

三汁八菜

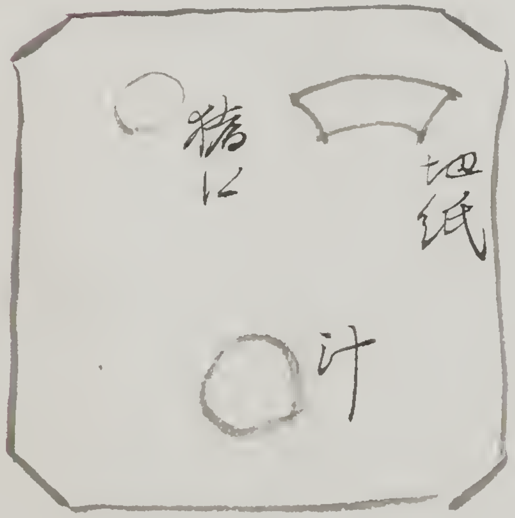
二



本

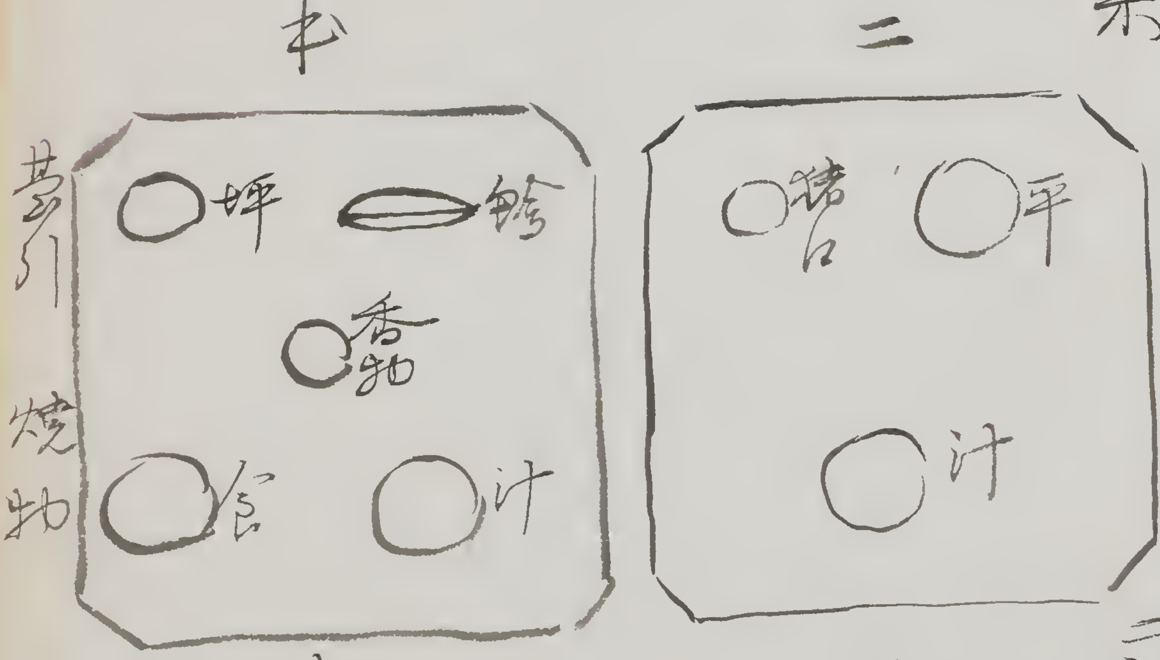


三

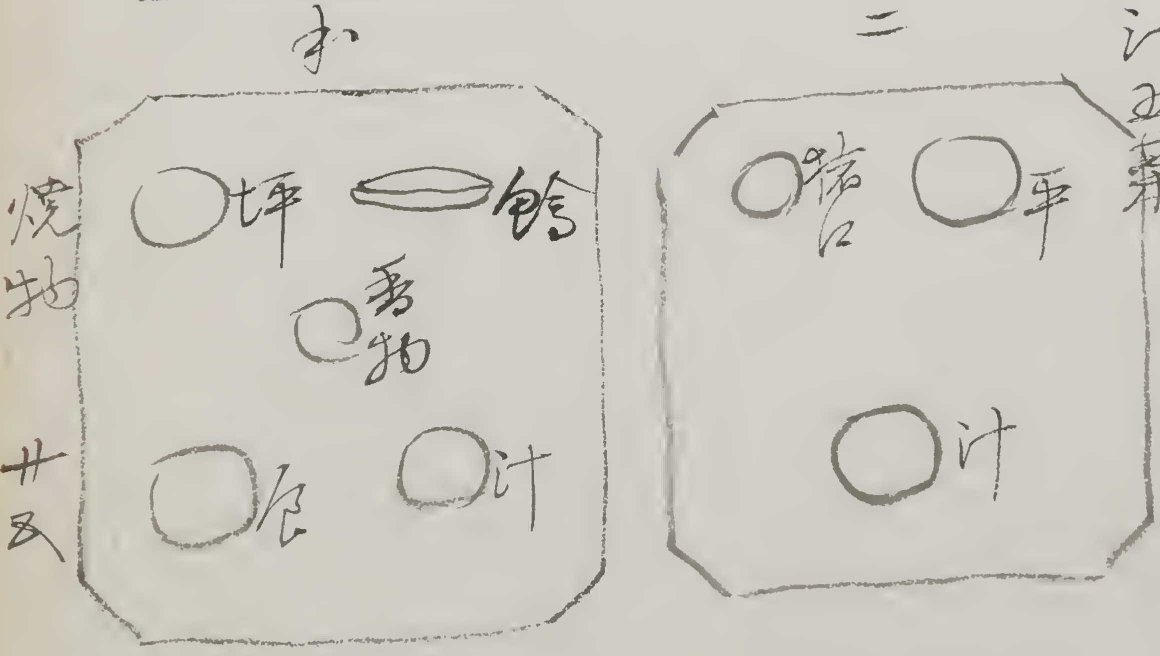


蓋引
焼物

二汁七菜

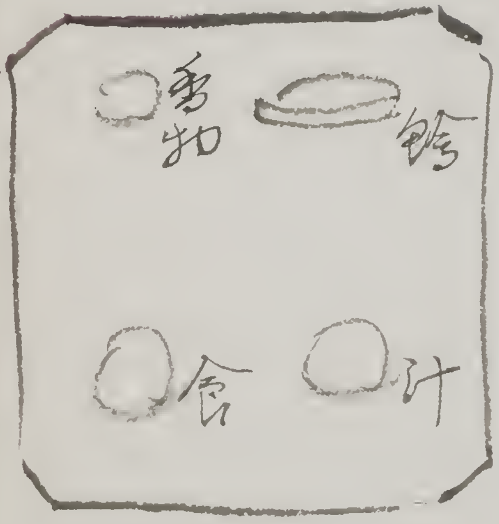


二汁五菜



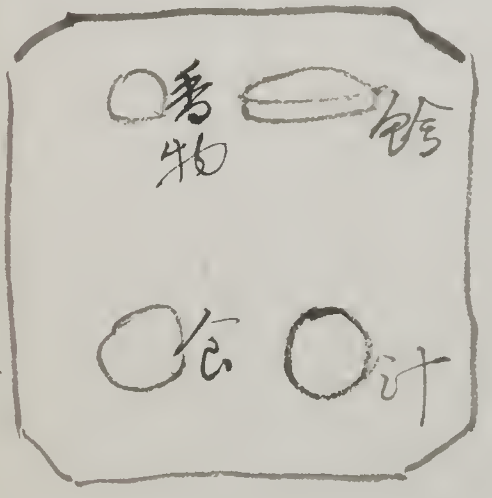
廿五

一汁五菜



引落猪口　向焼物

一汁三菜



引落平　向焼物

廿六

右一巻大谷先生より拝借写畢

天保十亥正月中旬

大正三年十二月二十九日手写

源高涵

飯くじやう

飯食ひ様

主人挨拶ありて後、列座見合せ椀の蓋を取ぞし左の手にて飯椀の蓋を取り右手を添へて取り直し下座の左の方畳の上に仰向けに置く一し汁の蓋は右手にて取り左手を添へ取り直し右の方に置く次に坪の蓋を取

る飯椀の如し惣て左の物ハ左にて取り
右の物ハ右にて取るなり
先づ飯を食ふ
両手にて飯椀を取り左手に持ち右手を
働かせ箸を取り飯椀を持ちたる左
の手の四五指の方に挟み持ち直して食
ひ又箸を指の間に挟みて下より持ち
膳に置き両手にて飯椀を置くべし

次に汁を吸ふ
両手にて汁椀を取り吸ひ箸を取り菜を
食ひ箸をおき又汁を吸ひ汁椀を膳に
おくべし箸にて菜を押さへて汁を吸ふ
も好し
次に飯を食ふ
次に汁を吸ふ
二度目よりは菜を食ひ汁を吸ふ

次に飯を食ふ
次に菜を食ふ
菜ハ本膳の鱠より食ふ左手を寄き
箸にて皿の端へ挟ミ寄せて食ふ
次に飯
次に坪
右手にて取り上げ食ふ汁ハ箸をおきて
喰ふ汁なきものは下におきて食ふ

次に飯
次に二の汁
右手にて蓋を取り右膝におき右手に椀を取
り左に持し箸を取り実を食ひ箸を
置き右手にて持ちて汁を吸ひ右手に
て膳におく
次に飯
次に平

蓋を取り右腕におき右手にて椀を取り左
手に移し箸を取りて含ム汁ハ箸を置
きて吸ふ身を含ひさしておくへからす
次に飯
次に三の汁
左手にて蓋を取り左の腕に置き椀を左
の手にて取り上け右手を添へ左手に据
忍箸を取り身を含ひ箸をおき汁を吸

ふ
次に飯
次に指身
箸を取り少し左へ居向きて身を猪口に
挟み入れ猪口を取り上けて含ム
次に飯
次に猪口
右手にて取り左手に据忍箸を取り

食ふニこれより次第ニ拘らす
次ニ飯
次ニ鱠
食ひ始めし菜にて食ひ終る
次ニ飯
少し残し湯を受け香物を食ふ香物ハ
二口三口ニ歯形の残らさるやう咬み切
まし　さて湯を呑む

台引焼物ハ箸を付くるも付けさるも好し
平ハ杉箱の名残なれハ二の膳ニ付く二の膳
なきときハ引落しにす
移り箸を忌む菜を食ひ飯を食はすして他の
菜を食ふになり
膳済り本膳の鱠を食ひ飯を食はすして
二三の汁菜等を食ふなり亦忌む一一
又

もぎ箸を忌む箸に附きたる物ハ椀の縁
おきて取るべきを口にて取るなり
袖越しを忌む二の膳の物を左の手にて取
り三の膳の物を右手にて取るなり
餅菓子ハ楊枝にて押し切り楊枝にさして
食ふ餡の入りたる物ハ懐紙を二つ折りにて
左の手に持ち楊枝にさして取り楊枝を置
き右手に持ち紙ながら割り楊枝にさして
食ふ
干菓子ハ懐紙を四つ折りにし左の手に持ち
箸にて紙に取り箸をおき右手にて取り
食ふ
果物の種子ハ紙に包み懐にすべし
濃茶ハ右手にて左の手を添へ服紗の儘にて受け

取り左の手に据ゑ右手を添へて飲み右
手にて置き四つ折の服紗を又二つ折に
して茶碗と並へおくへし又服紗を敷き
たる儘おくも好し
薄茶ハ服紗なし
並茶ハ飲みて右膝に置くへし

楊枝ハ菓子を食ひたる後先を折りてつまみ
左の手を翳して右手にて使ふなり使ひ
たる楊枝ハ懐にすへし

7